BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE QUARTA

Vol II. Udine, Sabato 28 febbraio 1885. Num. 4.

SOMMARIO

Il *Bullettino* dell'Associazione Agr. Friul. esce in Udine alla metà ed alla fine di ogni mese.

Contiene gli atti ufficiali della Società, le comunicazioni particolari dei Soci, le notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione.

Ricambia con altri periodici di agricoltura e di scienze affini.

Le persone che non fanno parte della Società possono tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno (gennaio-dicembre) lire *dieci*.

Tutto ciò che risguarda la Redazione sarà bene diretto e consegnato al segretario dell'Associazione, il quale è pure autorizzato a ricevere i versamenti da chiunque ordinati in favore di essa.

Per maggior comodo dei Soci i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia del sig. G. Seitz (Udine, Mercatovecchio, 2).

Redazione presso la sede della Società (Udine, via Bartolini, 3).

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

inaugurata il 23 novembre 1846, riattivata il 23 aprile 1855, riconosciuta quale istituzione di pubblica utilità col reale decreto 19 gennaio 1873.

ESTRATTO DELLO STATUTO SOCIALE

Scopo e modi speciali d'azione. — L'Associazione agraria Friulana ha per iscopo di promuovere e favorire tutto ciò che possa tornare ad incremento e miglioramento dell'agricoltura nella provincia di Udine.

Essa esercita specialmente la sua attività:

a) col provocare di propria iniziativa ricerche, studi ed esperienze; raccogliere, coordinare e divulgare, mediante un apposito *Bullettino* od altrimenti, notizie statistiche economico-agrarie risguardanti la provincia ed altre, allo scopo sociale comunque utili;

b) col tenersi informata delle condizioni e dei bisogni sia generali e sia particolari dell'agricoltura friulana, riferendone alla Rappresentanza provinciale ed al Governo nazionale, e provocandone all'uopo i necessari provvedimenti;

c) coll'istituire e conferire premî ed altri incoraggiamenti per coloro che, coll'opera o cogli scritti contribuendo agli scopi dell'Associazione, della patria agricoltura si rendessero specialmente benemeriti;

d) coll'istituire e mantenere una Biblioteca agraria circolante per i Soci, con apposita stanza di lettura;

e) coll'istituire e mantenere a vantaggio dei Soci e del Pubblico un Uffizio di commissioni agrarie.

Oltreciò, per quanto glielo consentono i propri mezzi, l'Associazione contribuisce allo sviluppo ed all'incremento delle altre istituzioni esistenti in provincia ed aventi scopo di giovare all'agricoltura.

Composizione, mezzi, contributo sociale. — La Società si compone di un numero indeterminato di membri. Ogni individuo che goda i diritti civili, ed ogni corpo morale possono farne parte, previa accettazione e coll'osservanza dello statuto.

Ai bisogni finanziari della Società l'amministrazione provvede colle rendite della sostanza mobile già acquistata, coi contributi sociali e coi sussidi eventualmente decretati per parte dello Stato, della Provincia, o di altri corpi morali.

Ad ogni socio incombe l'obbligo morale di contribuire colle proprie cognizioni al conseguimento degli scopi sociali, e l'obbligo materiale di versare anticipatamente una tassa annua corrispondente a (non meno di un'azione) lire **15.**

Gli obblighi del socio sono duraturi almeno per un anno (gennaio-dicembre); epperò si intendono rinnovati per l'anno successivo, e così via, sino a che esso non abbia denunciato in iscritto alla rappresentanza sociale la propria cessazione almeno due mesi anzi la fine dell'anno in corso.

Direzione, amministrazione, riunioni consigliari e sociali. — La società è diretta e amministrata da un Consiglio composto di 25 membri, il quale agisce pur col mezzo di un segretario, di un esattore, ed occorrendo anche di altro personale stipendiato.

Il denaro sociale viene depositato in conto corrente presso un istituto bancario del luogo.

Il Consiglio si raduna ordinariamente una volta al mese, e straordinariamente ogni volta che il presidente lo creda opportuno, o glielo propongano, per oggetti speciali, almeno cinque consiglieri.

Le sedute del Consiglio sono aperte a tutti i soci; e vi possono intervenire con voto deliberativo, mediante rappresentanza, i Comizi agrari della provincia quando siano aggregati alla Società, nonchè i commissari speciali del Governo e della provincia, quando i rispettivi sussidi corrispondano all'importo di almeno cento azioni.

La Società si raduna ordinariamente, presso la propria sede (Udine) o in altro centro di popolazione nella provincia, due volte all'anno, cioè entro il primo trimestre per la presentazione del resoconto morale ed economico dell'anno precedente; ed entro l'ultimo trimestre per la trattazione del bilancio preventivo e per la nomina delle cariche sociali.

In entrambe le riunioni possono inoltre trattarsi argomenti di speciale interesse agrario, perlocchè l'assemblea può essere convocata in via straordinaria, anche in altre epoche dell'anno, tanto per deliberazione del Consiglio, quanto per iniziativa di almeno un ventesimo dei soci.

Le riunioni generali della Società sono pubbliche.

Vantaggi speciali.

Pubblicazioni. — L'Associazione pubblica ordinariamente un Bullettino bimensile, che contiene gli atti e le comunicazioni ufficiali della Società, dei Comizi agrari aggregati e della Stazione sperimentale agraria di Udine, memorie e corrispondenze di Soci, notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Il Bullettino come ogni altra pubblicazione sociale straordinaria, viene inviato franco a tutti i Soci.

Biblioteca circolante, stanza di lettura, commissioni agrarie. — Dei libri che l'Associazione possiede in buon numero, i Soci possono far uso anche fuori della residenza sociale, verso obbligo di restituzione ed osservate convenienti modalità.

La stanza di lettura, in cui si trovano esposti i periodici che la Società riceve in cambio ed altre pubblicazioni agrarie nazionali e straniere, è aperta quotidianamente ai Soci.

Presso la sede della Società avvi pure un Uffizio di indicazioni e commissioni agrarie a vantaggio dei Soci e del Pubblico.

Fondo perpetuo per premî ad agricoltori benemeriti — La Società ha costituito una rendita perpetua di annue lire 150, erogabile in premî ad agricoltori della provincia specialmente meritevoli.

Concorso in favore di altre istituzioni, e corrispondenti vantaggi speciali. — Secondo il proposito accennato nel 2° art. dello statuto l'Associazione si è obbligata:

a) di somministrare i mezzi sperimentali per la Scuola agraria dell'Istituto tecnico locale;

b) di concorrere con un sussidio di annue lire 150 in favore di un allievo pagante presso la Stazione agraria sperimentale;

c) di stampare nel proprio Bullettino gli atti e le memorie

(Segue a pag. 3)

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Riunione sociale ordinaria.

L'Associazione agraria Friulana è convocata in generale adunanza per il giorno di sabbato 7 marzo corrente, ore una pom., onde trattare e deliberare sui seguenti oggetti:

1. Relazione della Presidenza sull'operato nell'intervallo dalla precedente adunanza e sulle presenti condizioni morali ed economiche della Società;
2. Consuntivi 1883 e 1884;
3. Rinnovazione di un quinto del Consiglio sociale e nomina di tre revisori pel consuntivo 1885;
4. Bilancio preventivo pel 1885.

L'adunanza è aperta al pubblico (stat. art. 23) e si terrà presso la Sede sociale (Udine, via Bartolini, n. 3).

Le onorevoli rappresentanze dei Comuni e degli altri Corpi morali contribuenti in favore dell'Associazione sono invitate a provvedere per la nomina dei rispettivi delegati (art. 26).

Unito a questo Bullettino, inviamo a tutti i *Soci* un invito all'adunanza generale, su foglio a parte. Questo per evitare inutili spese postali che sarebbero occorse per la spedizione se fatta separatamente dal Bullettino.

RISPOSTA AD "UN'OSSERVAZIONE„

Non so qual vecchio criminalista si pretendeva capace di far condannare a morte qualunque galantuomo del quale potesse aver in mano due sole righe scritte. Un poco del metodo seguito dal precitato criminalista deve esser pervenuto anche all'autore dell'articolo *Una osservazione* comparso nell'ultimo numero del Bullettino dell'Associazione agraria Friulana, poichè per confutare le argomentazioni contenute nella Relazione della Commissione per lo studio dei provvedimenti agrari, in quella parte ove si intende di dimostrare che la proprietà fondiaria è, in molti casi, soggetta ad una vera doppia imposta, l'autore dell'articolo invece di seguire tutto il ragionamento, ne stacca alcune linee, e queste non interpretando nel retto senso, arriva alla conclusione che la Commissione sia caduta in errore.

Il soggetto è importante per se stesso, e lo diventa maggiormente in un momento in cui da tutte le parti d'Italia s'invocano provvedimenti per sollevare l'agricoltura dai soverchi pesi che l'aggravano. Infatti ove mancassero esatte e chiare cognizioni sulle condizioni di fatto nelle quali ci troviamo e ci dibattiamo, come potremmo lusingarci di colpire nel segno accennando ai rimedi?

Fra i rimedi invocati dalla Commissione, quello al progressivo n. 5 suona così: " Mobilità del censo intesa ad ottenere che la rendita tassata abbia a corrispondere a quella effettiva „ e questa proposta si intendeva di giustificare coi paragrafi della Relazione che trattano della *imposta* e del *debito ipotecario e chirografario.* In appoggio al proprio assunto, due ingiustizie venivano ivi particolarmente messe in rilievo. La prima consisteva nella disparità di trattamento riguardo alla misura dell'imposta, cui va soggetta la proprietà fondiaria in confronto delle altre fonti di produzione. Si dimostrava che nel mentre la tassa di ricchezza mobile assorbe il 13.61 per cento del reddito netto, quella sui terreni arriva al 27.25 per cento, quindi piucchè al doppio. Ma come si arrivò a determinare quest'ultima proporzione, poichè invece si sa che l'imposta fondiaria nel suo complesso, vale a dire, colle sovrimposte provinciale e comunale, importa presso di noi circa 68 per cento della rendita censuaria? Mediante calcoli diligenti tanto sugli affitti quanto sul prodotto netto di fondi condotti per economia in varie parti della provincia, si trovò che la rendita effettiva dei terreni è sensibilmente superiore a

quella censuaria, che serve di base all' imposta e che ogni lira di rendita censuaria corrisponde approssimativamente a lire 2.50 di rendita effettiva. Questa risultanza coincide con quella ottenuta da altre persone competenti che si occupano della materia ed è quindi sufficientemente attendibile.

Ma non bisogna dimenticare che se dall' attivazione del censo stabile ad oggi, la rendita vera aumentò di due volte e mezza, questo è in buona parte dovuto ai miglioramenti introdotti nei terreni, e rappresentati, in qualche porzione almeno, dai capitali passivi che presentemente aggravano la proprietà fondiaria. Ove tanti capitali non fossero stati profusi nel suolo è evidente che il suo reddito netto sarebbe oggi di gran lunga inferiore, e quindi la proporzione sopracitata di 1 : 2.50 non reggerebbe più, ed è del pari evidente che l'imposta assorbirebbe un'aliquota ben superiore al 27.25 per cento sopra determinato.

Con ciò dovrebbe essere intanto sufficientemente dimostrato, che, allo stato attuale delle cose, il proprietario di fondi coll' imposta del 27.25 per cento (circa 0.25) del reddito netto, paga, ed in misura eccessiva, non solo pei prodotti del suolo, ma anche pel frutto dei capitali fino *ad oggi* incorporati nello stesso.

Ora il secondo punto trattato dalla Commissione e che tende a provare come le tasse che aggravano i capitali passivi dei proprietari costituiscano, presentemente, una doppia imposta, non può esser preso isolatamente, ma deve venir collegato con quanto sopra si disse.

E per verità, se si ammette, come sembra indiscutibile, che l'imposta colpisca anche i frutti dei capitali affidati fino ad oggi alla terra, ne consegue logicamente, che l'imposta pagata sul debito corrispondente sia proprio una duplicazione.

Il signor L. G. ha poi svisato il senso del ragionamento della Commissione, attribuendole il concetto che si tratti di duplicazione d' imposta soltanto perchè d' ordinario la tassa di ricchezza mobile che dovrebbe colpire il creditore, viene invece accollata al debitore.

Ciò non ha nulla a che fare colla tesi sostenuta dalla Commissione, perchè in questi casi speciali si tratterebbe non già di una doppia, ma bensì di una tripla imposta, e si può chiarirlo nel miglior modo con un esempio.

Un proprietario possiede un reddito netto, dipendente e dalla feracità naturale delle terre e dai capitali alle stesse incorporati, di lire 10,000. Ha d' altra parte un debito, che lo aggrava annualmente di lire 5,000, d' interessi. Di più, come avviene sovente, è tenuto a pagare la tassa di ricchezza mobile in sollievo del suo creditore.

In questa ipotesi il proprietario supposto paga intanto l' imposta fondiaria su tutte le lire 10,000, di reddito, e la paga, come più sopra si disse, nella misura di una quarta parte del reddito stesso. Siccome poi il suo vero reddito netto, depurato dagli interessi passivi, si riduce a lire 5,000, così pel fatto di venir tassato sopra lire 10,000, egli paga una imposta doppia di quella che gl' incombe. Se poi soddisfa anche la ricchezza mobile per conto del creditore, la tassa diventa tripla. Ma quest'ultimo caso, che in realtà corrisponde ad un maggior interesse, non venne dalla Commissione nemmeno considerato.

Non mancò del resto la Commissione di riconoscere che ove fosse possibile creare un catasto stabile, il quale, almeno al momento della sua attuazione, rappresentasse il vero reddito tassabile dei terreni, i capitali affidati alla terra e che concorrono ad aumentarne il prodotto, dovrebbero venire tassati, perchè altrimenti il maggior prodotto sfuggirebbe all'imposta.

Però mai si arriverebbe a rimediare al malanno della duplicazione relativamente agli altri debiti dei possidenti, che non vennero contratti per accrescere la produzione delle terre, ma i di cui interessi falcidiano il reddito, il quale viene ciononostante tassato per intero.

Il difetto, lo si disse, risiede nel voler considerare la fondiaria come un' imposta *sui generis*, diversa da tutte le altre, destinata a colpire la cosa invece della persona, nè si potrà rimediarvi fino a che, questo concetto fondamentale, erroneo secondo la Commissione, non venga per tale generalmente riconosciuto.

F. BRAIDA.

AVVERSITÀ CHE DANNEGGIANO LA VITE [1]

(Conferenza I, cont. v. n. 3)

Un' altra circostanza che può dar luogo alla prima formazione della malattia dei tubercoli potrebbe essere una soverchia concimazione con materiali molto azotati, quali il buon concime di cavallo, il pozzo nero ecc. E dicendo *soverchia* intendiamo un' abbondanza relativa al potere assorbente del terreno. Ognuno sa come in buoni terreni argillosi una concimazione anche abbondante non riesca quasi mai perniciosa, perchè l'esuberanza del concime viene lentamente ceduta all' assorbimento delle radici. Ma quando si ha che fare con terreni calcari o sabbiosi grossolani, poco trattenitori delle materie concimanti, una soverchia somministrazione di concime può riuscire funesta, perchè gli umori assorbiti riescono troppo carichi di materiali nutritivi, non elaborabili dalle altre funzioni della pianta. E anche in tal caso si ha una facilità alla trasudazione di sughi che non possono venire normalmente utilizzati.

Così pure fra le cause della rogna sarebbe da notarsi una potatura troppo spinta, in modo da lasciare uno scarso numero di tralci proporzionatamente all'altezza della vite, alla distanza dai ceppi vicini ed alla sua vigoria. È il caso che tocca a chi piglia troppo alla lettera il proverbio *fammi povera che ti farò ricco,* così abusato dai nostri scrittori di viticoltura. È certo che un soverchio numero di rami può rendere debole ed improduttiva una vite; ma è del pari indubitato che ci vuole una corrispondenza fra le funzioni aeree e le sotterranee mantenuta da un numero di tralci proporzionato all'estensione delle radici ed al vigore della pianta. Così nei peri e nei pomi, che pur vengono affetti da una malattia consimile, si verifica il caso che ci vanno maggiormente soggetti quelli tenuti a basso fusto, sui quali si è costretti di procedere ogni anno ad una abbondante recisione di rami.

Un piantamento troppo profondo, specialmente in terreni poco asciutti, o l'arrivo delle radici della vite in uno strato soverchiamente umido, possono pure causare la malattia della rogna.

Anche un' offesa meccanica, una puntura d' insetto, una parziale lacerazione di tessuto prodotta dal freddo ecc., possono deviare dal loro normale percorso i succhi della pianta, e determinare un travaso capace di dar origine alla rogna. Forse il fatto che questa malattia si è mostrata specialmente dopo gli anni di freddo intenso, potrebbe trovare la sua spiegazione nella bassa temperatura, la quale produce delle gravi alterazioni anche sopra i tessuti di piante che non ne rimangono uccise.

Una volta comparsa la rogna, essa medesima è la causa del proprio accrescimento, perchè dove sono piantati quei primi bitorzoli, formasi come un ingorgo, il quale ostacola il libero corso della linfa elaborata che viene dalle parti superiori della pianta; donde consegue la tendenza al progredire in alto della malattia.

Con ciò si spiega anche il fatto che sovente le viti affette dalla rogna presentano dei tralci bellissimi: i tubercoli impediscono la libera discesa degli umori elaborati che vanno quasi tutti a profitto della chioma della pianta. In tal modo i tubercoli producono lo stesso effetto delle incisioni anulari che si fanno su qualche ramo negli alberi fruttiferi per concentrare la vigoria vegetativa al di sopra di esse (per aver frutti più grandi, migliori, precoci ecc.) Ma anche le incisioni anulari, benchè possano esagerare la vigoria di qualche parte, tornano però sempre di danno all' economia organica del complesso della pianta.

La vite affetta dalla rogna deperisce lentamente finchè vi soccombe. La mortalità maggiore si nota a primavera, perchè gli effetti della bassa temperatura sopra piante profondamente offese, riescono ben più sensibili che sulle altre. Anche l' acqua che facilmente si infiltra e permane fra le crepature dei tubercoli può aggravare gli influssi del freddo invernale.

Alcuni credono che la rogna sia costantemente prodotta dalle lesioni di un insetto; ma nè al prof. Targioni, che la studiò specialmente nel 1875, nè a noi venne mai fatto di trovare insetti nel luogo ove i tubercoli hanno la loro prima origine. Che più tardi ci sieno afidi, acari, o altri animaletti tra i tubercoli della rogna è facilmente spiegabile sup-

(1) V. nota alla conf. I, Bullettino 16 febbraio.

ponendo che questi vi trovino nelle sue numerose crepature un rifugio favorevole ed una sede propizia per ricoverarsi o per alimentarsi, senza che essi vi abbiano avuta alcuna influenza nella prima comparsa del morbo. Lo stesso Sorauer (1) è di uguale parere.

Del resto si potrebbe aggiungere che parecchie piante fruttifere danno sede a molti insetti, ma le loro lesioni non sono costantemente susseguite dalla malattia dei tubercoli. Così pure nei giovani tubercoli non vennero mai riscontrati speciali parassiti vegetali.

Quanto ai mezzi per combattere questa malattia crediamo che sarebbero raccomandabili i seguenti: 1° togliere, con ferro ben affilato, radicalmente i tubercoli al loro primo apparire, spalmando poi coi soliti mastici che si usano per gli innesti; 2° facilitare lo smaltimento dei soverchi umori praticando delle incisioni o dei fori sul ceppo della vite (come si usa fare coi gelsi in Lombardia); 3° rendere asciutto il terreno facilitando lo scolo delle acque fin dall' impianto della vite, non approfondare soverchiamente le talee nel terreno, e non tralasciare le ordinarie lavorazioni del suolo; 4° potatura razionale con tagli netti e fatta in modo da proporzionare il numero dei tralci alla forza della vite.

Alcuni supposero che questa malattia potesse riuscir contagiosa; ma dalle cose sopradette si capisce come ciò non sia da temersi. La sua diffusione in un luogo ove ha cominciato a manifestarsi non dipende certo dalle sue qualità infettive, ma piuttosto dal trovarsi anche le viti vicine in condizioni favorevoli al suo sviluppo.

Chiudiamo col notare che nè in Friuli, nè altrove questa malattia ha mai cagionato guasti molto estesi. I ceppi colpiti ne soffrono di certo moltissimo, e talvolta se ne osservano in un solo filare parecchi di attaccati; ma la malattia non si estende in modo minaccioso che quando l' incuria del coltivatore lascia persistere le condizioni propizie allo sviluppo di tale stato patologico della vite.

Il *giallume,* come lo indica il nome, consiste in un subitaneo ingiallimento delle viti, che succede generalmente quando, dopo che la stagione si era iniziata favorevole allo sviluppo della pianta, avvengono dei balzi regressivi di temperatura e delle pioggie continuate. In tal caso il terreno non si raffredda così rapidamente come l' aria; e gli umori, anzichè tendere a salire nella pianta, sarebbero piuttosto eccitati a discendere. Ciò dà principio alla malattia; ma questa si aggrava poi quando, ristabilendosi nell' aria un grado di calore superiore a quello del terreno, ma perdurando una soverchia umidità, le foglie non possono traspirare in un modo corrispondente all' assorbimento delle radici. Ne vengono gravi squilibri fra le varie funzioni vegetative, le quali hanno per risultato l' alterazione della clorofilla ed il passaggio dal verde al giallo nel color delle foglie ed il conseguente rapido intristimento della vite.

Delle volte il giallume dipende da mancanza di ferro assimilabile nella composizione del terreno: è una vera clorosi che si può guarire inaffiando le piante con soluzioni contenenti 2 o 3 di solfato di ferro (vetriolo verde) su 100 d' acqua.

In certi casi l' ingiallimento rapido delle viti ha per causa delle concimazioni abbondanti con stallatico di cavallo. È un caso che mi cadde parecchie volte sott'occhio nelle mie escursioni viticole. Il concime di cavallo, se dato in larga misura in terreni leggeri, quali sono in molti luoghi quelli del Friuli, riscalda troppo il terreno e ne consegue che questo viene spesso ad avere una temperatura superiore a quella dell' aria, onde gli umori della pianta non hanno più un energico richiamo verso l'alto e le funzioni si compiono in modo anormale. Eppoi questo concime nelle terre sciolte si decompone rapidamente e prepara una soverchia quantità di materiali nutritivi, i quali, se in diretto contatto colle radici, riescono dannosi.

In ogni caso quando una vite si vede affetta dal giallume, si deve cercarne la ragione, più che in un guasto locale, nelle condizioni in cui si trovano le sue radici. Giacchè qualsiasi causa che in qualunque modo produca un' alterazione nelle radici o nelle loro funzioni, fa perdere il normale colore alle foglie. Insomma il giallume, più che essere una malattia per se stesso, è un sintomo ed un indizio che la pianta non trovasi in stato normale e bisogna ricercare le cause di questo stato.

(1) Sorauer: *Handbuch der Pflanzenkrankheiten.*

La *colatura* consiste nella mancanza di allegamento degli acini: il grappolo fiorisce; ma quando l'ovario fecondato dovrebbe cambiarsi nel piccolo frutto, si disperde e la rachide principale si cambia in cirro.

Le cause di questa malattia sono parecchie, alcune delle quali si possono facilmente ovviare dall' agricoltore. Vi sono p.e. delle varietà di viti, ottime sotto altri riguardi, ma che fan grappoli lunghi, radi, con acini a peduncolo esile ed allungato -- queste, se la stagione non corre molto propizia, dan grappoli che si trasformano in viticcio con grande facilità. Nei siti umidi, specialmente quando questa circostanza è aggravata dai piantamenti fitti, da un sistema di allevamento basso e da altre vegetazioni sotto la vite, qualunque varietà va più o meno soggetta alla colatura.

I rimedi come si vede sarebbero facili. Ilscegliere varietà a grappoli serrati ed a peduncoli robusti e corti, i piantamenti larghi, l'elevazione da terra nei siti non molto asciugabili, la fognatura del terreno, la coltivazione esclusiva della vite, il lavoro frequente...., possono, se non impedire la colatura, diminuirne l'intensità anche nelle annate umidissime.

Si è anche consigliato per prevenire questa malattia il salasso della vite, il quale consiste nel recidere una piccola porzione estrema del tralcio che si è teso a frutto, affinchè dal taglio recente sgorghi e si smaltisca una parte della umidità esuberante, che può avere assorbito l'organismo durante una stagione ostinatamente piovosa. Certo questo qualche vantaggio lo porta. Ma io vi consiglio prima ad avere le precauzioni preventive che vi ho or ora accennate, e nel caso la colatura fosse tuttavia temibile, potete ricorrere anche al rimedio curativo del salasso.

Il *mal nero* (da non confondersi col vajuolo od antracrosi di cui parlerò più avanti) è malattia che si presenta con un insieme di caratteri speciali non ancora bene definiti ed interpretati. La vite che ne è affetta presenta dei tralci talora schiacciati, talora di forme normali, ma sempre con macchie nere più o meno estese. Sezionando il ceppo lo si trova per una estensione maggiore o minore, e quasi sempre a zona, rossigno o nericcio — talora secco del tutto, tal'altra in via per diventarlo. Questa alterazione si estende sovente anche alle radici le quali pure presentano delle zone nere, secche e coi vasi infarciti di una sostanza gommosa. Il mal nero, quando comincia ad impadronirsi di una vite, la riduce gradatamente alla morte, e, specialmente nei paesi meridionali, fece e fa tuttora dei danni rilevanti.

Da noi nell'Alta Italia quantunque sia stata quà e là osservata questa malattia non portò finora che guasti leggerissimi.

La causa di tale alterazione non è ben certa ed alcuni la ascrivono all'invasione di uno o più miceti sotto epidermici, i quali con una rete fittissima invadono i tralci ed i legni malati. Altri invece ritengono che il mal nero sia dovuto alla produzione di una gomma, la quale, ostruendo i vasi, ne impedisce le normali funzioni e per conseguenza non permette alla pianta di vegetare regolarmente.

Certo i miceti non mancano sotto la corteccia dei tralci malati, ma non vi ha dubbio ancora che nelle porzioni di legno invase da questa malattia i tessuti siano sempre occupati da scagliette o da granuli che sono senza dubbio gomma. Sembra che le vegetazioni parassitiche anzichè esser causa della malattia, la seguano e la accompagnino quando essa si presenta perchè offre ad essi una condizione di favorevole sviluppo. Mentre la gomma riguardata come causa spiegherebbe meglio le alterazioni prodotte dal mal nero.

E tali gomme come si formano con tanta abbondanza?

È noto a tutti che ogni qualvolta le funzioni della parte aerea della pianta non sono per qualsiasi ragione d'accordo con quelle della radice si può avere quà e là nel corpo della pianta un allentamento nel corso degli umori, un ristagno di questi, che può dar origine a trasudazioni gommose. Queste trasudazioni è ben naturale prima di essere esterne si preformano nell' interno e la loro comparsa esterna non è che la manifestazione della loro occulta esistenza. Cause di anomalie fra la traspirazione e l'assorbimento sono frequenti giacchè da alcuni anni l'andamento delle stagioni si presenta così irregolare da produrre circostanze veramente nuove per la vegetazione. Di più le offese meccaniche per grandinate, le ostruzioni dei vasi pei freddi intensi o per siccità non sono infrequenti. E credo che si debba

appunto cercare in queste avverse condizioni la causa del mal nero il quale, per vero dire, è molto raro da noi, ma ha menato vere devastazioni nell'Italia meridionale.

(Continua) F. VIGLIETTO

NOTIZIE DA PODERI ED AZIENDE DELLA PROVINCIA

Poderi di istruzione del r. Istituto tecnico e della r. Stazione agraria.

Nel n. 23 del *Bullettino* dell'anno 1884 e nei n. 1 e 2 dell'anno 1885 il conduttore di questi fondi diede succintamente relazione dei risultati ottenuti dall'allevamento del bestiame da *reddito*, tenuto nel podere del r. Istituto tecnico nell'anno rurale 1883-84.

Il desiderio espresso da molti agricoltori di conoscere le risultanze del conto *" bestiame da lavoro "* mi inducono a presentare in questo numero il conto relativo, corredandolo di alcune considerazioni.

Abbiamo veduto dai conti e conteggi precedentemente esposti sul bestiame da reddito che, conteggiando tutte le spese compreso l'interesse del capitale " bestiame ", valutati i foraggi ed i lettimi a prezzi assolutamente convenienti e determinati ragionatamente per la località, resulta un guadagno netto di lire 144.44; vale a dire che la sostanza organica del foraggio consumato di Qt. 110.48 fu utilizzata per il valore ad essa attribuito di lire 579.83 + lire 144.44 di rendita netta, cioè lire 724.27 corrispondenti a lire 6.55 per quintale di sostanza organica. Faccio questa osservazione perchè ognuno possa fare gli opportuni confronti fra il reddito dei conti delle due specie di bestiame.

Ecco riportato dettagliatamente, quale fu estratto dal Libro Mastro di questa azienda, il conto: bestiame da lavoro.

BUOI DA LAVORO

Dare

1.° Capitale:		
Consegnati dall'anno antecedente n. 2 buoi pesanti Qt. 16.30 e stimati	L. 1150.—	
Acquistati da P. Bergagna di S. Maria la Longa n. 2 buoi pesanti Qt. 11.96 per	„ 936.—	
Totale		L. 2086.—
2.° Interessi del capitale:		
Pel capitale ricevuto: da 11 novembre 1883 a 26 aprile 1884 giorni 167 al 6 per cento	L. 31.56	
Pel capitale d'acquisto: da 30 aprile 1884 a 10 novembre 1884 giorni 194 al 6 per cento	„ 29.84	
Totale		„ 61.40
3.° Mangimi:		
Foraggi verdi Qt. 76.60 a L. 1	L. 76.60	
Fieni . . . . . „ 67 80 „ 5	„ 339.—	
Paglie e canne „ 70.50 „ 2	„ 141.—	
Frumento scarto e veccie El. 1 a L. 8.—	„ 8.—	
Sale di pastorizia . . . . Cg. 3 „ 0.13	„ —.39	
Totale		„ 564.99
4.° Lettimi:		
Lettiera: paglie, canne ecc. Qt. 28 a L. 1.50		„ 42.—
5.° Governo ecc.:		
Lavoro dei coloni giornate 17 ½ a L. 1.06	L. 18.55	
Medicinali	„ 2.25	
Inferratura	„ 2.50	
Illuminazione stalla	„ 1.69	
Totale		„ 24.99
Da riportarsi		L. 2779.38

Riporto L. 2779.38

6.° Assicurazione incendi . . . . „ 3.94

7.° Manutenzione attrezzi di stalla . . . . „ 3.—

L. 2786.32

Avere

1.° Capitale:

Venduti al signor Cozzi di Beivars n. 2 buoi per . . . . L. 1175.—

Esistenti alla fine dell' anno rurale n. 2 buoi pesanti Qt. 13.09 e stimati . . . . „ 955.—

Totale ——— L. 2130.—

Differenza fra il capitale del Dare e quello dell'Avere L. 44.— somma rappresentante il prezzo dell' aumento di peso.

2.° Concimi:

Stallatico prodotto Qt. 236.80 a L. 0.50 . . . . L. 118.40

Urina e colaticcio . El. 65.— „ 0.20 . . . . „ 13.—

Totale ——— „ 131.40

Totale complessivo L. 2261.40

3.° Differenza:

La differenza fra Dare e Avere di . . . . „ 524.92 costituisce il costo del lavoro dei 2 animali, cioè di giornate di lavoro 329 $^3/_4$. Sicchè una giornata di lavoro di bue costò L. 1.60.

La ripartizione sui singoli conti, del lavoro dei buoi venne fatta in apposita e dettagliata appendice del Mastro. Totale a pareggio L. 2786.32

Risulta dai calcoli, che il consumo dei buoi in sostanza organica di opportuna composizione chimica, come fu somministrata nei foraggi indicati nel conto, fu di Qt. 126 per giornate (166+195) moltiplicate pel medio peso vivo cioè giornate-quintali 5140, sicchè il consumo giornaliero per quintale di peso vivo fu di chilog. 2.450.

La proporzione fra sostanze albuminoidi e idrocarburi digeribili oscilla fra 1 a 4.5 e 1 a 8.0, secondo che i buoi si trovavano impiegati in forti lavori o in istato di riposo nella stalla.

I prezzi attribuiti ai singoli foraggi sono identici a quelli dei foraggi somministrati al bestiame da reddito. Il costo del foraggio per ogni quintale di sostanza organica è di lire 4.49, mentre il costo di ogni quintale di sostanza organica somministrata al bestiame da reddito è di lire 5.25. La differenza di queste due cifre si spiega facilmente, se si considera che per i buoi da lavoro nello stato di riposo si somministrano foraggi meno ricchi in sostanze albuminose e grasse, che nella valutazione dei foraggi vengono apprezzate quasi il quadruplo delle sostanze estrattive.

Ora confrontando i due conti: bestiame da reddito e bestiame da lavoro, resulta chiaramente che il bestiame da reddito contribuisce all'attività dell'azienda, presa nel suo complesso, con un prodotto netto reale di lire 144.44; mentre il conto dei buoi aggrava il complesso dall'azienda a titolo di spesa di lavoro con una perdita di lire 529.92.

Noto ancora che lavorando oltre 8 ettari di terreno arativo in coltura intensiva con soli due buoi, il numero delle giornate di lavoro è alquanto elevato e certamente superiore alle giornate fatte nella maggioranza delle aziende rurali della provincia; e perciò una giornata da lavoro di buoi costò sole lire 1.60.

Potrei chiudere questa relazione con un periodo che prendo da una mia relazione presentata alla Direzione del r. Istituto Tecnico sulla gestione dell' anno 1881-82 (1):

« Vorrei richiamare l'attenzione degli „ agricoltori sopra queste cifre dedotte „ da annotazioni esatte e positive. Chi le „ osserva e ci riflette mi dispenserà da „ lunghi commenti, e concorderà con me

(1) *Annali del r. Istituto Tecnico di Udine*, Serie II, Anno I. 1881-82, pag. 49.

„ nel riconoscere che il bestiame *da lavoro* costituisce veramente, ed anche „ nelle circostanze molto favorevoli, una „ grande parte dei titoli passivi del bilancio agricolo; *che è desiderabile di limitarlo al puro indispensabile;* e che „ per ottenere questa riduzione giova la „ scelta e la diffusione di buoni strumenti „ agricoli, i quali permettano un risparmio di forza animale; e che infine gli „ agricoltori, a seconda delle loro condizioni particolari, dovrebbero ponderare „ bene quale ramo dell'*allevamento industriale* loro convenga meglio per *sostituire il bestiame da lavoro diminuito,* „ p. e. quello per accrescimento, o l'altro „ per ingrassamento, o quello per redi e „ per latte.

“ Per le condizioni locali e complessive „ di quest' azienda, la scelta non è difficile e deve per necessità cadere sugli „ animali di produzione, di redi e di latte. „ Spero per l'anno venturo, quando la „ stalla sarà fornita di animali da latte, „ di poter ritrarre qualche importante „ conseguenza dal confronto fra i resultati offerti dai due conti: *bestiame da lavoro* e *bestiame da latte.* „

La promessa fatta in quell' anno non ho potuto mantenerla l'anno seguente per mancanza di bestie da reddito e mi fu solo possibile di mantenerla nella gestione 1883-84 con le relazioni inserite in questo *Bullettino.*

Mi sia permessa un' aggiunta, sperando di non stancare la pazienza dei lettori. Venni avvertito da molti agricoltori che, un critico della *Pastorizia del Veneto* nel n. 3 di quel periodico in data 10 febfraio 1885, abbia rivolto le sue osservazioni, in un articolo intitolato: *I conti di stalla,* in ispecial modo contro i conti di questi poderi pubblicati nel *Bullettino.*

Per dire il vero i due poderi ed il sottoscritto non sono nominati nell' articolo della *Pastorizia,* ma tutti quelli che leggono i due giornali ritengono che in esso si parli proprio dei poderi dell' istituto e della Stazione agraria, e di chi li conduce.

Per parte mia non credo che così sia perchè il firmatario dell' articolo, che è il sig. Pastor, ben noto ai lettori, combatte delle opinioni da me pure combattute, con altre argomentazioni però, da oltre 20 anni in Friuli e da ben 12 anni nella provincia di Udine.

Il signor Pastor combatte p. e., la valutazione dei foraggi a prezzo di mercato; ma io posso mostrargli che mentre nei registri delle due aziende, le paglie si valutano come mangime a lire 2.50 e 3, e lire 1.50 e 2 per lettime, attualmente si vendono dal podere a lire 4.50 al quintale.

In questa rubrica di notizie trovo inopportuno parlare di più sulla determinazione dei prezzi dei foraggi, argomento che troverà adatto posto in un apposito articolo, che riporterò in seguito nel *Bullettino,* sembrandomi la questione di particolare interesse per gli agricoltori.

Parimenti non è possibile che l'articolo della *Pastorizia* sia rivolto a queste aziende, perchè Pastor parla di una teoria ammuffita e dimenticata, vale a dire della famosa espressione che: *gli animali sono un male necessario,* come pure cita l' asserzione di chi sa chi: che si debba *limitare l'allevamento del bestiame ai soli animali da lavoro.* Simili eresie, nelle attuali condizioni, non vengono emesse nemmeno dai più ignoranti di cose agricole.

Per provare viemmaggiormente che la direzione dei poderi non può credere che le citate osservazioni non potevano esser rivolte ad essa, mi basterà citare dapprima un mio scritto inserito negli *Annali del r. Istituto tecnico di Udine* del 1873 a pag. 73 (1), quindi i resoconti pubblicati negli ultimi quattro anni e, fra questi, specialmente il brano surriferito del resoconto 1881-82 ed infine il fatto che al podere dell'Istituto, di otto ettari di superficie, ho successivamente aumentato il numero complessivo del bestiame da quattro a otto capi, diminuendo però il numero del bestiame da lavoro da quattro a due buoi e aumentando il numero del bestiame da *reddito* da zero a sei, fedele sempre alla formola:

Strumenti perfezionati, minor impiego di buoi da lavoro e conseguente aumento del bestiame da reddito.

S. Osvaldo di Udine,
26 febbraio 1885.

E. Laemmle.

Latteria sociale Tredolo-Baselia
in Forni di sotto.

Ci comunicano i seguenti dati intorno a questa giovane Latteria.

Soci n. 62.

(1) Alcune considerazioni sull'aratro in Friuli in relazione allo sviluppo dell'agricoltura friulana per E. Lämmle assistente d' agronomia.

Latte lavorato:

nel mese di dicembre 1884 Cg. 7862.500
» gennaio 1885 » 15802.750

Prodotto nel mese di dicembre 1884:

Burro . . Cg. 182.300 } per cento mensile, escluso il danaro per latte di burro, 13.910
Formaggio » 739.850
Ricotta . . » 171.650

Latte di burro L. 16.89.

Prodotto nel mese di gennaio 1885:

Burro . . Cg. 380.850 } per cento mensile come sopra, 14.297
Formaggio » 1455.700
Ricotta . . » 423.000

Latte di burro L. 21.49.

Sono risultati soddisfacentissimi e ne va la dovuta lode al giovane sacerdote D. Natale Sala, promotore ed anima di questa associazione. D.

LA QUESTIONE AGRICOLA

La Camera dei deputati va da parecchi giorni discutendo intorno alla crisi agricola. Per vero dire alla cosa non venne finora dato quel peso che gli agricoltori si ripromettevano.

Tuttavia gli interessi ministeriali, che in questo momento tendono a far scemare l'importanza a tale discussione, non impedirono, e non impediranno che si espongano le tante verità le quali affermano, non solo l' esistenza di una crisi, che noi più che *agraria*, chiameremmo *agricola*, ma che dimostrano la giustizia e l' urgenza di rimediarvi.

È certo che queste verità intorno alle reali sofferenze, e questa affermazione dell' ingiusto trattamento che si fa all' industria dei campi, ritorneranno a galla in tutte le discussioni presenti e future in cui si parlerà di argomenti che in qualsiasi modo interessano l' agricoltura.

Si è, anche alla Camera, espresso il rammarico che questa discussione sia talora uscita dallo stretto campo obbiettivo e sia un po' discesa nel campo politico elettorale: si potrà deplorare che questo possa forse turbare la serenità delle discussioni, ma era inevitabile che così avvenisse. Come mai una questione che interessa un buon terzo della popolazione del Regno poteva passare inosservata senza che gli elettori appartenenti a questa classe non guardassero che cosa dicono e come la pensano i loro rappresentanti al Parlamento?

Anzi è indubitato che in future elezioni gli agricoltori domanderanno ai loro candidati, di qualunque partito essi sieno, quali sono le loro opinioni riguardo alla presente situazione dell' industria agraria. E si farà forse una colpa alla dissanguata agricoltura se essa cerca, con ogni mezzo legale, di far valere le proprie ragioni?

F. V.

FRA LIBRI E GIORNALI

Preparazione e conservazione dei funghi mangerecci.

F. v. Thümen.

Il protoplasma abbondante nelle cellule dei funghi implica un grande contenuto di azoto, e nominatamente di sostanze proteiche, colle quali si distinguono i funghi. Secondo le ricerche di Schlosberger e Döpping, i funghi più poveri di azoto s' avvicinano alle piante alimentari le più ricche d' azoto, come alle leguminose che ne contengono da 3 sino a 5 per cento. Il contenuto d' azoto dei funghi supera del triplo quello del grano. Così nel mentre il frumento contiene 15.18 per cento, i piselli 26.13, le lenti 27.83 per cento di sostanze proteiche (albuminoidi), secondo Wicke i funghi Boletus, Cantharellus, Clavaria, Morchella ed i tartufi ne contengono 22.82 sino a 36.32 per cento. Il massimo contenuto d' azoto spetta all' *Agaricus*, cioè 7.26 per cento, ciocchè corrisponde a 45.37 per cento d' albuminoidi. Il rapporto delle sostanze nutritive azotate a quelle non azotate,

che è pella farina di frumento come 1 a 6.24, pei piselli come 1 a 2.30, per le lenti come 1 a 2.18, risulta pel fungo Boletus come 1 a 2.82, pel Cantharellus come 1 a 2.52, nel Clavaria come 1 a 1.47 e pei tartufi come 1 : 0.76. Da questi dati apparisce a sufficienza lo straordinario valore nutritivo di tutti i funghi. E siccome questi dati sono relativi alle *sostanze secche*, e che nell'essicazione viene allontanata in gran parte l'acqua, ma le materie nutrienti si conservano, ne risulta che alla questione: „Se i funghi mangerecci perdono nell'essicarsi sostanze alimentari? „ deve essere decisamente risposto in senso negativo. In questa preparazione essi non perdono nulla o quasi nulla del loro valore, essi perdono all' incontro enormemente di peso, importando il contenuto d' acqua per alcune specie più del 90 per cento.

Sebbene il modo di preparazione e di conservazione dei funghi non abbia alcuna influenza sul loro valore nutritivo, esso può averne relativamente al successivo loro impiego per gli usi domestici. Non dovrebbe perciò riescire privo d'interesse ad alcuni lettori e specialmente lettrici di questo giornale, di conoscere i metodi principali pella conservazione dei funghi. Anche le questioni culinarie hanno un diritto d' essere discusse in pubblicazioni speciali e la scienza, lungi dall'abbassarsi, s'eleva occupandosi con qualche dettaglio di questioni della vita giornaliera.

Cominciamo dal metodo più acconcio per essicare i funghi; il quale poco più poco meno è lo stesso per tutte le specie. I funghi vengono in primo luogo puliti da tutte le materie estranee, ma assolutamente non lavati, e liberati dalle parti inferiori del manico (pedicello). I funghi Agaricus, Boletus ed altri a cappello, vengono poi tagliati in grandi e grosse fette, i funghi Morchella, semplicemente tagliati in due per lungo, ed i tartufi tagliati in sottili, esili fette. Queste fette vengono poste sù carta forte bianca e s' una lastra di ferro torrefatte in un canale di stufa a metà raffreddato, ovvero s' infilzano sù forti fili è sono lasciati lentamente essicare al sole. Ciò fatto si conservano nel miglior modo in vasi di vetro ben chiusi in luoghi asciutti; essi conservano il loro aroma parecchi anni. E qui si osservi una volta per sempre che, volendo ottenere un prodotto durevole e commendabile, non si devono impiegare per la conservazione che funghi colti di fresco ed esemplari non intaccati da insetti.

Per preparare *polvere di Champignon* (Agaricus campestris) si impiegano ordinariamente individui grandi e ben maturi; si recidono le lamelle, si toglie la pellicola dal cappello e dallo stelo, e si lava tutto accuratamente. I funghi vengono quindi essicati lentamente nelle stufe. Poscia essi vengono posti in un mortajo con sale e pepe, a piacere anche con zenzero, e ridotti a finissima polvere e stacciati finchè non rimane residuo di sorte. Questa polvere viene conservata in piccole scatole di latta ermeticamente chiuse, ed impiegata con grande vantaggio per zuppe, salse, ragouts ecc. Desiderando si può preparare questa polvere anche senza aggiunte, od aggiungendovi chiovi di garofano, nel qual caso si calcola un chiodo per ogni cucchiajata di polvere.

La manipolazione più raccomandabile rimane però sempre la conserva in scatole di latta. Seguono qui alcune prescrizioni che han dato i migliori risultati.

Champignon al burro: Esemplari possibilmente piccoli vengono cotti per alcuni minuti in acqua salsa bollente; dopo averli fatti ben sgocciolare essi vengono fritti al burro e poi riposti in piccoli vasi di vetro o porcellana in modo che il burro vi nuoti sopra. Indurito il burro le scatole o vasi si rivestono con vessica o pergamena e vanno conservate in luogo sciutto e fresco.

Per le conserve all' aceto si prendono individui piuttosto grandi, si allontanano le lamelle, si decorticano e si tagliano in piccole grosse fette che si cuociono in acqua salsa bollente sinchè diventano tenere. Fatte poi sgocciolare in un crivello, si ripongono in un vaso di vetro e si aspergono con spirito di vino. Questo viene levato dopo una settimana, cotto e riversato sui funghi, i quali vengono poi conservati nel modo superiormente indicato.

Conserva di Champignon nel proprio succo si ottiene facendo friggere i funghi, per ogni litro una cucchiajata di sale, in una casseruola, e ponendoli quando raffreddati col proprio succo in scattole, che bene chiuse si conservano.

Si ottiene conserva di funghi *di boletus edulis* facendo stufare i funghi ben puliti, lavati e sgocciolati con burro, un po' di

formaggio e succo di limone, ponendoli poi in scattole di latta ben saldate, ed esponendo queste per un' ora al bagno maria, lasciandole raffreddare entro il bagno.

Secondo un altro metodo i funghi si fanno ripetutamente bollire in acqua salsa, a cui s' è aggiunto un po' d' aceto, si fanno poi raffreddare in acqua fresca, sgocciolare e si pongono in vasi di vetro. Qui si aspergono con aceto di vino cotto con sale, pepe, foglie d'alloro, noce moscata e scalogna (cipolle) e poscia raffreddato. Dopo quattro o cinque giorni l' aceto viene travasato, cotto di bel nuovo e riversato nelle conserve, ed i vasi al solito modo bene chiusi.

Le Morchelle pulite e dimezzate vengono stufate a fuoco moderato con sale e burro, riposte in scatole di latta ed asperse col proprio succo, al quale se non le coprisse completamente si può aggiungere un po' d' acqua calda. Dopo saldate le scattole si pongono in un vaso d' acqua e si fanno bollire lentamente per un' ora.

I tartufi non tagliati vengono ammolliti alquanto in acqua fredda, ben spazzettati ed asciugati e posti in scattole di latta aspersi con madera o buon vino rosso, con l' aggiunta di alcuni chiovi di garofano ed una foglia d' alloro. Le scattole saldate vengono fatte bollire per due o tre ore e conservate in luogo fresco.

Per aromatizzare diversi cibi s' impiegano con vantaggio le essenze preparate dai funghi. Per l' essenza d' Agarico si prende un chilogramma di funghi ben puliti e ben tagliati, dieci grammi di sale, il succo di tre limoni, si fa stufare questo miscuglio in una pentola di terra per un buon quarto d'ora, vi si versa sopra un litro di forte brodo di carne, e si fa cuocere di nuovo per mezz' ora. Infine si filtra il tutto attraverso un pannilino in fiaschi che si otturano e sigillano bene.

Per ottenere l' essenza di tartuffi si cuoce un chilogramma di tartuffi con una bottiglia di Madera, un litro di buon brodo di pollo, un cucchiajo di sale, un po' di pepe e noce moscata per un po' più di un quarto d'ora in una casseruola e si estraggono fuori i tartuffi (che si possono impiegare ad altri usi) e si filtra il liquido attraverso di un pannilino e si ripone in fiaschi.

Infine meritano ancora menzione due specie di conserve di Agarico, gradite in Inghilterra, e che dovrebbero trovare estese applicazioni in cucina.

Champignon Ketchup: Funghi piuttosto grandi, raccolti in tempo asciutto, puliti ma non lavati, vengono tagliati, aspersi di sale (50 grammi per un litro) e lasciati tre giorni, scuotendoli energicamente più volte al giorno. Si pone poi il vaso una mezz'ora s' un focolajo economico leggermente caldo, si fa passare il succo, senza spremere però i funghi, attraverso un pannilino, si aggiunge un po' di *droga inglese*, pepe, fior di moscato, chiovi di garofano non triti, si fa bollire *a metà*, si filtra attraverso un panno grossolano, si lascia raffreddare, e si ripone in fiasche ben chiuse.

Champignon soja: Si puliscono e lavano bene i funghi, si tagliuzzano fini, vi si mescola un po' di sale e si lasciano riposar per ventiquattro ore in un vaso di terra. Si cuoce poi la massa con un po' d' acqua, sale, cipolla, diverse droghe ed erbe per un'ora, e si fa passare tutto per uno staccio grossolano. Infine si fa cuocere il liquido fino a la densità quasi siropposa, e lo si conserva in bottiglie.

(Dal *Landwirth Wochenblatt.*) P.

Qualità del latte vaccino fornito da animali nell' epoca dei continui lavori.

Il dott. Luigi Volpe ha fatto delle esperienze intorno alle qualità che possede il latte di vacche sottoposte al lavoro, in confronto di quello ottenuto da vacche che non lavorano.

Riportiamo le conclusioni di tali esperienze, togliendole dal " Giornale di agricoltura, industria e commercio „ di Bologna:

" Il latte che si secerne nella glandula mammaria durante continuo, eccessivo, prolungato lavoro:

1. Più prestamente inacidisce;

2. Con maggior difficoltà lascia separare il grasso, cioè afferrare la crema, perciò resta nel formaggio una porzione maggiore di burro;

3. La reale differenza nella quantità di burro, non è quella riscontrata nella lavorazione industriale, ma invece l' ho avuta dall' analisi, e ciò per l'esposto nel 2,

4. Anche nello zucchero si trova deficienza, ma questa porta poca perdita nel caseificio rappresentando minimo va-

lore, restando in massima parte sciolto nel siero;

5. Nelle sostanze proteiche (caseina, albumina) si riscontrò non lieve diminuzione, ma però in minor dose del burro e zucchero;

6. Pel peso, i sali si mantengono perfettamente invariabili;

7. La perdita commerciale che si avrebbe nel caseificio lavorando latte di vacche soverchiamente affaticate pel lavoro, per il minor prodotto in burro, formaggio e ricotta, rappresenterebbe un valore di circa lire 2.00 per ettolitro;

8. Infine, per analogia si dovrebbe riscontrare simile povertà nutritiva anche nel latte delle povere donne che durante l' allattamento sono costrette a prolungati ed eccessivi lavori „.

Cifre da meditarsi.

Da un discorso recentemente tenuto alla camera francese dal signor Meline, ministro di agricoltura, togliamo i seguenti dati.

Negli Stati Uniti la coltura del frumento si è sviluppata in condizioni eccezionali e veramente miracolose. Questo paese, il quale nel 1860 produceva 60 milioni di ettolitri in grano, nel 1882 ne produsse 177 milioni. Le sue esportazioni che nel 1860 erano di ettol 1,463,000 ascesero nel 1882 a poco meno di 34 milioni.

.....Eppoi un avversario nuovo, più inquietante che l'America è sorvenuto in questi ultimi anni; l'India. Quivi il prodotto in frumento fu l'anno scorso di ettolitri 80,800,000. E, mentre nel 1875 l' India non esportava che 600 mila quintali, nell'anno 1883 ne esportò 7,173,000.

Bisogna notare che nell'India il terreno vale pochissimo e la stessa mano d'opera si può avere a 30, 40 o tutt' al più 50 centesimi al giorno.

Che cosa restava ai nostri agricoltori per difesa dall'invasione di prodotti così abbondanti ed a buon mercato? Altro che la distanza la quale era una vera protezione. Ma anche questa tende a scomparire. Il nolo da Nuova Yorch, Filadelfia, Baltimora ai differenti porti della Francia era di 3.75 per quintale; nel 1885, dagli stessi punti, il nolo è disceso a lire 2.25. Dall' Australia si pagava ogni quintale lire 7 nel 1880; in quest'anno se ne pagano 4.25; dalle Indie, invece di 5 franchi, occorrono ora 2.25; dalla Russia e dal Danubio, la spesa pel nolo, che era di 4 lire, è discesa a lire 1.50.

Come conclusione, la media della spesa per nolo dalle differenti provenienze di grano estero, che era di 4.95 nel 1880 è ora di lire 2.55.....

Quello che disse il ministro d' Agricoltura della Repubblica francese, lo si può in gran parte applicare anche al nostro Regno. Qual lotta è mai possibile contro produttori così fortunati quali sono quelli dell'America, delle Indie e dell'Australia?

Non è però il caso di scoraggiarci, poichè è sempre in nostro potere cambiare gradatamente colture, e produrre, non già quello che altri ottengono a troppo buon mercato, ma quello che richiede maggior intelligenza e mano d' opera, è quello che gli altri popoli non possono ottenere che con gravi, e non sempre riusciti, sacrifici di danaro.

Noi da più anni assistiamo ad una progressiva, continua diminuzione di prezzo nei cereali; mentre aumenta ogni anno la domanda, e cresce il prezzo, degli animali, del vino e delle frutta. Eppure non sono molti che, pur osservando questi fatti economici, si sieno decisi a diminuire la proporzione di spazio destinata ai grani, per aumentare quella pei foraggi, per la vigna e per la produzione delle frutta.

È necessario che l'agricoltore si disponga a questa trasformazione di colture, giacchè se oggi essa si presenta come un bisogno non urgentissimo, tutto ci fa prevedere che la situazione andrà aggravandosi, e diventerà una imperiosa necessità il provvedervi. Non conviene aspettare che i fatti economici si impongano alle nostre operazioni, ma bisogna prevederli per saperli dominare e volgere a nostro vantaggio.

F. VIGLIETTO.

SULL' INTRODUZIONE IN ITALIA
DELLA RAZZA BOVINA OLANDESE

Avendomi qualche allevatore interessato ad attingere notizie intorno alle importazioni che si vanno facendo nel Regno di bovini olandesi, in occasione della mia

NOTIZIE VARIE

Per l'istruzione popolare agricola. — Il *Comizio agrario di Cividale* si è con una circolare rivolto ai comuni che cadono sotto la sua giurisdizione per concretare gli argomenti ed il tempo più opportuno da tenere in ciascuno di essi delle conferenze agrarie. Ha poi disposto affinchè sieno acquistati parecchi libri di frutticoltura affine di provvedere la sua biblioteca di trattati che vertono su argomenti importantissimi per quel circondario.

Lo stesso Comizio pensò di diffondere nei comuni ad esso associati numerose copie delle *Conferenze sulla coltura del frumento* tenute lo scorso anno in Fagagna per cura del Legato Pecile.

Anche il *Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago,* in parte a spese proprie in parte coi mezzi fornitigli dal Ministero di agricoltura, fece l'acquisto di parecchi volumi che trattano argomenti di agraria.

La presidenza di quel Comizio, dietro opportuni concerti presi col Ministero di agricoltura, ha stabilito di regalare ai maestri elementari dei comuni associati al comizio, alcuni fra i volumetti che portano le conferenze popolari di agricoltura le quali, a cura del Legato Pecile si tengono ogni domenica in Fagagna.

Sono tutti provvedimenti in favore dell'istruzione popolare agricola che si lodano da se.

∞

Imminente pubblicazione. — Nella ventura settimana uscirà il quinto volume delle Conferenze agrarie che si tengono ai contadini di Fagagna, a spese del Legato Pecile.

Comprenderà: le Conferenze, tenute nel 1884, intorno alla coltura della vite. Sarà un volume di circa 200 pagine. Oltre venir regalate agli alunni della scuola di Fagagna, un certo numero di copie sarà posto in vendita al prezzo di lire 1.50.

∞

Libri spediti in dono all'Associazione. — In quest'ultima quindicina ci pervennero le seguenti pubblicazioni:

Atti dell'Accademia di Udine pel triennio 1881-84;
Atti del Consiglio provinciale di Udine pel 1884;
Atti dell'Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti, dispense prima e seconda del tomo III;
Il prezzo del pane — Conferenza tenuta dal senatore A. Rossi;
Le nuove tariffe ferroviarie (avv. A. Rigoletti).

∞

Una Mostra collettiva di animali da cortile, viti, fiori, frutti ed apicoltura sarà tenuta in Milano dal 20 al 27 settembre 1885.

Tale Mostra è regionale e potranno concorrervi solo le Provincie della Lombardia.

∞

I semi di erbe nocive negli escrementi animali. — L'Accademia delle Scienze di Parigi fece istituire delle ricerche su un certo numero di cavalli, mescolando coll'avena dei semi di loglio, e con quelli che passavano indigeriti negli escrementi si procedette a delle prove di semina, le quali, secondo il giornale *Sui campi*, diedero il sorprendente risultato che la maggior parte dei semi germinò nel modo normale. In una seconda prova, si cibò un bue coi granelli di loglio indigesti estratti da concime dei cavalli, ed estratti dagli escrementi del bue i semi che già avevano subito due volte il processo digestivo, si trovò che in gran parte avevano conservato la facoltà germinativa. In una terza esperienza, i semi tolti dagli escrementi del bue furono somministrati ad un maiale; e si seminarono i granelli estratti dagli escrementi di quest'ultimo. Quantunque in piccola proporzione, pure si trovarono ancora semi atti a germinare. Quindi ne viene il vecchio insegnamento, che non si devono adoperare escrementi freschi derivanti da foraggi contenenti semi di male piante, senza prima averli uccisi con un lungo soggiorno nel letamaio.

(Dal *Landwirth Wochenblatt*). G. D. P.

∞

Un voto importante ed autorevole. — Dietro invito fatto dal Vice Presidente del Circolo Enofilo italiano, deputato Antonio Toaldi, la sera del 10 dicembre 1884 si sono adunati in Roma in una Sala dell'Associazione della Stampa, gentilmente concessa, un buon numero di Soci del Circolo Enofilo italiano, e diverse altre persone che si interessavano alla discussione del tema « *Il trasporto dei vini e le convenzioni ferroviarie* ». Erano presenti i componenti il Consiglio direttivo del Circolo Enofilo italiano ed un buon numero di soci.

Noi non istaremo a ripetere tutta la importante discussione avvenuta. Riferiremo la conclusione cui si venne sopra un ordine del giorno presentato, insieme con un altro, da un nostro concittadino il cav. Del Torre, professore di chimica a Roma:

« L'Assemblea fa plauso alla deliberazione

« del Congresso delle Camere di Commercio ita-
« liane, tenuto in Torino nel mese di giugno
« 1884, e fa voti al Parlamento nazionale, che
« tutte le facilitazioni che si possono praticare
« per il trasporto dei prodotti dell' agricoltura,
« ed in specie del vino, siano accordate in ogni
« caso con una tariffa in base all' unità del va-
« gone completo, senza altre facilitazioni per
« chi si obbligasse a trasportare una quantità
« determinata di vagoni ».

Messo ai voti tale ordine del giorno viene approvato ad unanimità meno uno.

∞

Per quelli che fanno raccolta di insetti. — Nell' ultimo volume degli *Atti del reale Istituto Veneto,* troviamo la seguente ricetta per un liquido dove si possono conservare larve di insetti senza che vi perdano nè i dettagli di forma, nè il colore.

Il liquido è composto di:

Cloruro di sodio	gram.	235
Solfato alluminico potassico. . . .	»	55
Cloruro mercurico	centigr.	18
Acqua distillata bollente	litri	5

Al liquido perfettamente raffreddato si aggiungono gram. 50 d' alcoole fenicato (contenente il 30 per cento d' acido fenico.

È inutile il dire che il liquido dev' essere filtrato, ma non lo è del tutto l' aggiungere, che sarà meglio che la filtrazione abbia luogo dopo cinque o sei giorni dopochè è stato composto (1).

Conservo, dice il prof. Trois, autore della ricetta, delle larve da un anno e da venti mesi nelle condizioni più sfavorevoli esposte ad una vivissima luce, senza ch' io abbia potuto notare alcun mutamento di tinta.

Al numero grande di liquidi conservatori di nota e d' ignota composizione mi guarderei bene di aggiungerne un altro, se non fossi convinto, che questo da me esperimentato è uno certamente dei più opportuni allo scopo.

Comunico perciò questo risultato col desiderio di rendere servigio ai collettori, che nell' uso di questo materiale potranno ricavare un grande vantaggio.

(1) Una precauzione da non dimenticarsi è quella di mantenere il liquido in una bottiglia con tappo smerigliato che chiuda bene, e cementare i vasi contenenti le larve con parafina od altro luto.

∞

Mostra delle piccole industrie campestri e forestali. — Daremo nel prossimo numero l' elenco degli oggetti che potranno concorrere alla suddetta Mostra la quale, rispondendo a proposte rivoltegli dalla nostra Associazione, il Ministero ha stabilito che si tenga nel venturo anno, insieme al Concorso Agrario regionale veneto.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.							Umidità						Vento media giorn.		Pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
											assoluta			relativa									
				ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Febbr.	11	27	53.19	2.9	8.4	3.2	8.7	3.70	-0.0	-3.9	3.50	3.49	3.63	61	43	63	N 74 E	3.000	—	—	S	S	S
»	12	28	53.01	2.8	7.6	2.5	8.4	3.37	-0.2	-4.1	3.87	3.55	3.64	60	45	66	N 61 E	2.333	—	—	S	S	S
»	13	29	55.87	1.2	5.2	1.0	5.7	1.35	-2.5	-4.9	3.43	3.39	3.11	67	51	63	S 82 E	3.542	—	—	C	S	S
»	14	30	53.83	2.0	8.6	3.0	8.9	3.05	-1.7	-4.3	2.48	2.54	3.47	46	31	61	N 73 E	1.500	—	—	S	S	S
»	15	L N	53.98	2.0	7.7	3.0	8.5	3.07	-1.2	-4.7	3.85	3.88	5.06	73	50	86	S 61 E	1.333	—	—	S	S	S
»	16	2	54.05	3.1	7.3	5.9	8.1	4.38	0.4	-1.7	4.75	4.79	5.14	81	62	74	N 49 E	0.333	—	—	C	C	C
»	17	3	49.02	5.7	10.1	7.9	10.3	6.60	2.5	3.3	5.79	6.41	7.46	83	69	94	N 90 E	0.625	2.1	3	C	C	C
»	18	4	42.15	7.2	8.0	8.2	9.3	7.43	5.0	5.5	7.31	7.68	7.84	96	96	96	N 79 E	2.250	23	17	C	C	C
»	19	5	47.95	8.1	9.3	7.5	12.5	8.67	6.7	5.9	8.13	5.62	6.38	100	65	83	S 71 E	5.958	0.5	1	C	C	C
»	20	6	47.15	7.5	9.6	8.9	10.2	8.15	6.0	5.6	7.47	8.21	8.28	96	92	97	S 59 E	1.708	13	17	C	C	C
»	21	7	47.90	8.9	9.9	8.9	10.2	8.67	6.7	7.3	8.57	9.05	8.57	100	100	100	S 18 E	1.000	17	10	C	C	C
»	22	P Q	55.88	5.4	7.3	4.3	10.2	5.95	3.9	3.0	4.43	4.60	3.99	65	60	65	S 38 E	15.—	—	—	C	M	C
»	23	9	59.25	5.2	9.0	5.6	10.5	6.00	2.7	1.7	4.63	5.37	5.20	70	63	77	S 40 E	1.708	—	—	C	M	S
»	24	10	58.17	5.2	11.9	6.7	12.6	6.50	1.5	-1.6	5.26	5.28	5.40	81	51	73	N 90 E	1.250	—	—	S	S	S
»	25	11	55.22	8.0	14.1	7.0	15.1	8.35	3.3	0.7	5.26	4.86	6.46	65	41	87	N 90 E	1.500	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*

G. Clodig.

Dott. Federico Viglietto, redattore.

della Stazione stessa e di fornirgliene a proprie spese cento esemplari.

A tali contribuzioni corrispondono per l'Associazione:

1° il diritto di essere rappresentata da uno dei propri membri nella Giunta di vigilanza dell'Istituto e nel Consiglio amministrativo della Stazione;

2° il diritto ad un abbuono del 50 per cento in favore dei Soci sul prezzo indicato dalla tariffa per le analisi della Stazione, quando il prezzo stesso superi la spesa dei necessari reattivi.

L'Associazione procura a particolare vantaggio dei propri membri che ne fanno richiesta, l'uso temporario di macchine ed altri strumenti rurali del Deposito governativo, istituito presso la Stazione sperimentale suddetta.

Per reciproche concessioni fatte nell'atto di fondazione dello Stabilimento agro-orticolo in Udine (febbraio 1863), l'Associazione procura l'istruzione nell'orticoltura e nel giardinaggio agli orfani raccolti nella Pia Casa di Carità e ad altri giovani, secondo la capacità dello Stabilimento.

Presso il Negozio di ferramenta del cav. **ANTONIO VOLPE** si trovano in vendita le seguenti macchine utili all'agricoltore:

Tagliaforaggi.
Sgranatrici per sorgoturco.
Pompe Filadelfia per concimaje.
Ferri d'aratro — Badili — Tridenti — Zappe ecc.
Forche americane a 2 e 3 denti con manico lungo 180 centimetri.
dette 4 » » » 140 »
Filoferro zincato per vigne.
Museruole da buoi in filoferro zincato.
Svettatoi a mano — Svettatoi a pertica per bruchi.
Forbici per siepi — Forbici per piante diverse forme.
Coltelli da innesto — Potatoi diverse forme.

Presso il negozio di oggetti d'ottica di GIACOMO DE LORENZI, Udine Mercatovecchio, si trovano vendibili MICROSCOPI per l'esame del seme bachi e GLEUCOMETRI (Pesamosti) per determinare la quantità di zucchero contenuto nell' uva.

VITI

Presso il signor BIGOZZI GIUSTO in San Giovanni di Manzano si trovano *magliuoli* delle seguenti varietà:

Pinot bianco e nero.	al cento	L.	1.50
Gamais » »	»	»	1.50
Cabernet nero.	»	»	1.50
Wöslauer nero	»	»	1.50
Clinton americana	»	»	5.00
Barbatelle Cabernet di due anni	»	»	8.00

UDINE, 1885 — TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ.